



## Echo du Marché / Market Special

27.-

### **Suprême de pintade en croûte de chorizo**

riz pilaf façon paella aux petits pois

\*\*\*

### **Perlhuhnbrust mit Chorizokruste,**

Pilafreis nach Paella-Art mit Erbsen

\*\*\*

### **Guinea fowl supreme in a chorizo crust,**

paella-style rice pilaf with peas

## Plat végétarien

## Vegetarisches Gericht / Vegetarian option

27.-

### **Paella de légumes aux boulettes végétales,**

jus aux épices

\*\*\*

### **Gemüse-Paella mit vegetarischen Frikadellen,**

würzige Sauce

\*\*\*

### **Vegetable paella with vegetable dumplings,**

spicy jus



## MENU 55.-

### Entrée / Starter / Vorspeisen

**Velouté de chou-fleur au vacherin Fribourgeois,**  
copeaux de viande séchée

\*\*\*

**Blumenkohlsuppe mit Vacherin Fribourgeois,**  
getrocknete Fleischstreifen

\*\*\*

**Cream of cauliflower soup**  
**with Fribourg vacherin cheese**  
and dried meat shavings

### Plat / Main / Hauptgerichte

**Dos de cabillaud à la citronnelle,**  
beurre blanc à la réglisse  
Poêlée de topinambour et pois gourmand

\*\*\*

**Kabeljaurücken mit Zitronengras,**  
weisse Butter mit Süssholz  
Topinambur-Pfanne und Erbsen

\*\*\*

**Cod with lemongrass, beurre blanc with liquorice**  
Pan-fried Jerusalem artichoke and mangetout

### Desserts

**Tartelette aux marrons et brisures de nougat**

\*\*\*

**Maronen-Törtchen mit Nugatsplittern**

\*\*\*

**Chestnut and nougat chunk tartlet**